会員と地元企業のための情報誌

かいぎしょ

川崎商工会議所会報

10 Oct.

2026/No.781



トップの部屋

日本映画大学 理事長　富山 省吾 氏

第146回 通常議員総会 令和７年度事業報告・収支決算等を承認

GREEN×EXPO 2027 前売りチケットのご案内

ホームページ　インスタグラム

2026
10

CONTENTS

★印があるページは読むことが出来ます。
それ以外のページは本誌でお楽しみください。

★ 4 トップの部屋
日本唯一の映画単科大学
川崎から未来の映画人を育てる
日本映画大学 理事長　富山 省吾 氏

8 第146回 通常議員総会

2 誌上年賀広告掲載のご案内
3 GREEN×EXPO 2027 前売りチケットのご案内
★ 12 会員ひろば
SANTƎNDO 山巓堂（さんてんどう）[幸区]
(株)KAMBO [高津区]
中華ビストロ 五廻（ごかい）[多摩区]

18 令和9年度税制改正要望
22 小林 美奈子の労務Q＆A
カスタマーハラスメント対策の義務化について
社会保険労務士・当所専門相談員　小林 美奈子
★ 24 儲かる！ 商売に役立つ ワンポイント
「100億円宣言」で成長を描く
中小企業診断士・当所専門相談員　滝沢 典之

20 中小企業振興部からのご案内
小規模事業者経営改善資金制度／小規模企業共済
中小企業・小規模事業者向け支援施策／弁護士による法律相談会

15 CCIレポート
16 新入会員のご紹介
26 イベント
二字熟語交差パズル／10・11月の川崎大師
28 中小企業のセキュリティ対策
★ 30 情報NOW
中小企業のためのDX事例／トレンド通信
32 ガンバレ！フロンターレ！
33 GO！GO！川崎ブレイブサンダース
34 川崎異業種研究会 会員募集中！
35 女性会 会員募集中！
36 かわさきジャズ2026

17 新会員をご紹介ください
25 専門相談員制度をご活用ください！
29 WEBセミナー・研修講座
40 会議所行事等予定表・編集後記

□ 会員優待サービス券
■ 審美巡礼
（解説 池田まゆみ／北澤美術館 主席学芸員）
★ ■ かわさき発 ぶらり旅

event

26p
音楽情報

MUZA KAWASAKI SYMPHONY HALL
ミューザ川崎シンフォニーホール

モーツァルト・マチネ第67回

10月31日（土）

27p
シネマ情報



©2026「ファーストボイス」製作委員会

10月2日（金）公開

表紙写真
作品名：仲秋、桃色に染まる
撮影者：内田 景梧
撮影場所：多摩川河川敷
（一社）川崎市観光協会 提供

第126話

トップの部屋

日本唯一の映画単科大学 川崎から未来の映画人を育てる



日本映画大学 理事長　富山 省吾 氏

1975年、日本映画の危機的状況から今村昌平監督が創設した横浜放送映画専門学院は、1985年に日本映画学校、2011年には日本で唯一の映画単科大学である日本映画大学へと発展した。今村監督の志を継承する「今村学校」として、50年の歴史の中で数多くの優秀な人材を輩出してきた。

東宝のプロデューサーとして活躍した富山氏は、長年にわたり今村学校の卒業生たちと映画制作をともにしてきた人物である。その後、日本映画大学の理事長に就任し、映画人の育成に注力。AI時代における映画制作の在り方を見据えつつ、川崎市の映像文化発展に尽力する。

日本映画界への危機感から誕生

―前身である横浜放送映画専門学院創設の背景を教えてください。

富山　日本映画は1950年代から60年代前半にかけて観客動員数がピークに達するとともに国際的な評価も高まり、黄金時代を迎えました。ところがテレビの普及や嗜好の多様化により斜陽化し、撮影所は採用を縮小・停止してスタッフを育成する場が失われました。そんな危機的状況に直面した今村監督が1975年、横浜駅近くで2年制の映画スタッフ育成学校「横浜放送映画専門学院」を創立しました。



創立当時の今村監督と学生たち

―映画人が自ら立ち上がった意義は大きいですね。

富山　今村監督は、映画だけにとらわれずテレビ界への輩出も視野に入れ、監督、技術者、演技者を育ててきました。そして実践的な教育機関としての評価を高め、開校から10年となる1985年には、3年制の専門学校「日本映画学校」へ改組しました。

1986年、小田急電鉄や川崎市、映画会社などの協力を得て、新百合ヶ丘駅近くに移転し、映像科、俳優科を有する本格的な映画学校として教育体制を充実させました。そして今村監督はこの時点で大学化を目指されていたとのことです。

―その後、大学化が実現されたのは？

富山　大学化の念願が叶ったのは2011年4月。新百合ヶ丘キャンパスに加え、白山キャンパス（麻生区白山）を新たに整備し、「日本映画大学」として開学しました。今村監督は2006年に亡くなりましたが、監督の長年のパートナーであった映画評論家・佐藤忠雄氏が学長としてその志を受け継ぎ、実現にこぎつけました。



日本映画大学 白山キャンパス

―今村監督と佐藤氏の関係はどのようなものですか。

富山　今村監督と、映画史・映画理論の第一人者である佐藤氏は、本学の実習と理論という両輪を担った存在でした。若手の育成基盤が失われた当時の映画界に対する強い危機感を共有し、その解決策に映画学校を位置づけ、日本の映画教育の基盤を共に築いた盟友です。

制作現場の経験を学校教育に還元

―富山理事長と映画との出会いは？

富山　幼い頃、祖母に連れられて溝の口の映画館に通い、『日本誕生』や『世界大戦争』、『キングコング対ゴジラ』といった東宝の特撮映画を夢中で観た体験が、映画人生の原点となっています。学生時代は東宝撮影所のアルバイトで、『日本沈没』の日本列島のミニチュア制作を手伝い、富士山の土台作りなど特殊美術の現場を経験させてもらいました。そして、横浜放送映画専門学院が開校したのと同じ1975年に大学を卒業し、東宝に入社しました。

―東宝入社後はどのようなキャリアを歩まれたのでしょうか。

富山　夢は監督になることでしたが、当時の東宝は監督志望者を採用しないと言われていました。そこで志望動機を「映画制作の現場で働きたい」とし、宣伝部を経て制作プロデューサーになりました。映画制作を続ける中で、様々な苦労を一緒に乗り越えて来た優秀な現場スタッフのほとんどが日本映画学校の出身者だと気づきました。

―日本映画大学と関わるきっかけはどのようなものでしたか。

富山　2004年に日本アカデミー賞協会の事務局長に就いた時、日本映画大学の理事長である映画プロデューサーの佐々木史朗氏が協会委員を務めていました。そこで、大学との繋がりを持ちたいとお願いをして、2014年から授賞式のリハーサルのスタンドイン（俳優の代役）を学生に務めてもらうことにしました。学生たちにとっては最高の現場体験になると思いまして。その後、思いがけず佐々木氏に誘われ日本映画大学を手伝うようになり、2018年に理事長のバトンを渡されました。



映 画界の未来を見据えた開かれた教育

―理事長としてどのような教育を目指していますか。

富山　横浜から新百合に至る今村学校50年の歴史の中には、監督、脚本、撮影照明、録音、編集、ドキュメンタリー、俳優などの専門分野に特化した多彩なコースがあり、現在まで<実習の日本映画学校>としての実績を誇っています。ただし、大学として存在価値をアピールするためには、<実習の日本映画学校>に加えて、映画制作の全体工程を学ぶコースが必要だと考えました。映画のスタートである企画立案から、完成した作品を観客に届けるまでの映画ビジネスを学ぶ<マネジメントコース>。そして今日の映画制作に欠かせない要素である視覚効果を総体的に学ぶ<VFX特殊撮影コース>です。この2つのコースを加えることで、「映画のすべてが学べる大学」を完成することができたと思っています。

―映画教育機関としての特徴を教えてください。

富山　かつては撮影所が映画人を育てる中心に位置していましたが、映画界の斜陽化に伴い設立されたのが今村学校でした。人材育成を熱く説く“今村昌平”という存在によって、今村学校には当時のトップの映画人が結集して映画会社や撮影所の枠に縛られない自由な環境を整え、幅広く対応できる人材を送り出してきました。

昨年11月に開催した「『今村学校』創立50年の集い」には、映画界で現在も活躍するOBが多数参加して大いに賑わいました。

―学生の出身地にはどのような傾向がありますか。

富山　映画や映像制作の可能性に魅力を感じ、学びたいと思う情熱は世界共通です。年によってばらつきはあるものの、1学年125人の定員のうち、留学生が約3割を占めていて近年は中国からの留学生が多いですが、年々世界各地からの学生が増える傾向にあります。優秀な留学生を交えたグローバルな環境が大学全体の教育の質を高め、世界と提携できる映画人の育成につながっていくと思います。実際に韓国の国立芸術綜合学校と映画学院とは2013年から毎年夏、互いの国を行き来して共同で映画制作を続けています。

―映画制作現場の「働き方」の現状はいかがですか。

富山　特にデジタル化が進んだ2010年以降は映画制作現場のブラック化が指摘されてきましたが、2023年から、日本映画製作者連盟・日本映画製作者協会・日本映像職能連合の3者合意による「映画制作の持続的な発展に向けた取引ガイドライン」が運用され、映画制作の適正化への取り組みが進んでいます。いわゆる「映適」です。「映画が好き」というだけでは働き続けられないような状況を払拭し、業界全体でさらなる改善を進めています。

―AI時代の映画教育・制作にどう向き合っていますか。

富山　映画は130年の歴史の中で、音を手に入れ、色を手に入れ、さらにデジタルに移行するなど、常に技術革新を続けています。その意味ではAIを「使いこなす」ことが重要で、AIに振り回されるのではなく、ツールとして正しく活用することが教育現場における基本姿勢だと考えています。それと同時に、ゼロから新しいものを作ろうとする人間の創意工夫こそがAIでは生み出せない価値を作る。AIとオリジナルのせめぎ合いの中から、良いものが生まれる可能性を大切にしていきたいと考えています。

映 像のまち・かわさきと連携

―川崎市との関わりについてお聞かせください。

富山　川崎市が運営する「『映像のまち・かわさき』推進フォーラム」の副会長を務めており、日本映画大学としても、市内の映像教育・人材育成、地域連携、情報発信などに積極的に関わっています。

市共催の「KAWASAKIしんゆり映画祭」は、今村監督や日本映画学校が立ち上げに深く関わった映画祭です。その後も佐藤忠男氏らが尽力され、新百合ヶ丘を「芸術のまち」として定着させる大きな原動力となりました。



今村昌平生誕100年記念上映会 記者発表（川崎市アートセンターにて）

また、今年は今村監督の生誕100周年記念にあたり、川崎市アートセンターと共催で上映会「いま、今村昌平を観る」を8月から12月まで開催しています。お陰様で毎回多くの来場者のみなさんにお集まりいただいて大盛況です。

―地域連携などの事例はありますか。

富山　2016年に地元の白山まちづくり協議会と包括協定を結び、学生の映画制作時にロケ場所の提供やエキストラ出演を依頼しています。また、本年1月に同協議会と本校マネジメントコースの共催で「第1回くくりん映画祭」を開催しました。地元の白山神社のご祭神・菊理媛命（くくりひめのみこと）にちなむ名称で、大学、学生と地域の連携を象徴するイベントに育っていきそうです。



寝転んで映画を楽しめるブースも

―今、新百合ヶ丘では再開発計画が進んでいます。

富山　新百合ヶ丘が「芸術のまち」としてさらに発展するためには、展示を行うミュージアム、研究・開発を行うラボ、上映を行うシアターを備え、アナログとデジタルの両方の映画技術に対応できる施設が必要です。例えば、長年新百合ヶ丘に住み『ゴジラ』などの特撮監督として知られる川北紘一氏（2014年没）にちなむ「川北特撮コーナー」常設のミュージアムを設立し、加えて福島県の「須賀川特撮アーカイブセンター」と連携できれば、首都圏における特撮VFX映画の保存・発信拠点をつくることができます。これは、新百合ヶ丘を「映画を学ぶまち」から「映画文化を保存・研究・創造・発信するまち」へと成長させる大きな起点になると期待しています。

―最後に理事長の趣味を教えてください。

富山　1番は映画鑑賞です（笑）。普段は親しい仲間と美味しいものを食べたり飲んだりが大好きですが、映画を見る時はお酒を飲まないので、自動的に休肝日となり一石二鳥です。

―映画漬けのご経歴なので他に何か…

富山　動物が好きで、長年猫や犬と暮らしています。現在はノーフォークテリアのガリバーとチワプーのダフィーと一緒に、毎朝5時に起きて散歩に行くことが日課です。後は馬（笑）。1968年のダイシンボルガードが出走した日本ダービーを見て以来の競馬ファンで、同年秋の菊花賞優勝馬アカネテンリュウに感動し、競馬の観戦を続けています。



中国気功の免状も所持し、東日本大震災以降、
南相馬市にて施術のボランティアを継続

日本映画大学
麻生区万福寺1−16−30
電話　044−951−2511

■ profile

富山　省吾 氏（とみやま　しょうご）

1952年	沖縄旧コザ市生まれ 幼少期より30数年間高津区二子新地に在住
1975年	早稲田大学第一文学部卒業
	東宝株式会社入社　宣伝部配属
1985年	東宝映画プロデューサーとして本格的に活動開始
1989年	ゴジラシリーズにプロデューサーとして参加
2004年	株式会社東宝映画取締役社長就任
同年	日本アカデミー賞協会事務局長就任
2018年	日本映画大学理事長就任









SANTƎNDO 山巓堂（さんてんどう） ［食品部会］

対極の食感が織りなす新感覚スイーツ

幸 区

鹿島田駅から徒歩約5分。テイクアウト専門の生ドーナツ&アラゴスタ専門店です。

看板メニューの**「ナマ・ダーナツ」**は、生ドーナツを超える美味しさを目指した一品。口に入れた瞬間に広がる“ふにゃんもちっ”としたやわらかな食感と、素材を活かしたやさしい甘みが魅力です。フレーバーごとに工夫を凝らし、スポイトに入ったソースをかけて味変を楽しむユニークなドーナツもご用意しています。

もうひとつの主役は、イタリア・ナポリの伝統菓子**「コーダ ディ アラゴスタ」**。何層にも重ねた薄い生地を香ばしく焼き上げ、ひと口頬張った瞬間に広がる“バリッバリ”とした香ばしい食感が魅力です。ご注文を受けてから中に特製クリームを詰めることで、出来立ての食感と味をお届けしています。

日常にささやかな感動と笑顔を添えられる存在を目指し、ひとつひとつ心を込めて手作りしています。対極の食感が生み出す新しいおいしさを、ぜひ一度ご体験ください。





照会先
SANTƎNDO 山巓堂
代表　山田 邦洋
〒212-0053 幸区下平間 199-15
営業日・最新情報は Instagram からご確認ください

Instagram

このコーナーは会員の皆様にご利用いただくページです。







ヘルメット・蛍光ベストも
黒で統一しています！



オールブラックで統一された
カジュアルで動きやすさを重
視した制服を採用！



(株)KAMBO　［サービス業部会］

高津区

～警備業界に、新しい風を～
「KAMBOだから任せたい」を目指して

（株）KAMBOは、「警備はサービス業である」という考えのもと、安全を守るだけでなく、お客様に安心と信頼をお届けする警備会社です。

従来の常識にとらわれず、ITを活用した効率的な管理体制と、若く活気あるチーム力を武器に、高品質なサービスを提供しています。

交通誘導警備を中心に、建設現場やインフラ工事、イベント警備まで幅広く対応し、現場の状況に合わせた警備計画を実現。教育制度にも力を入れ、未経験者でも安心して成長できる環境を整えるとともに、経験者・有資格者には実力を正当に評価する制度を導入しています。

私たちが目指すのは、「警備会社だから選ばれる」のではなく、「KAMBOだから任せたい」と言われる存在になること。スピード感ある対応、礼節ある振る舞い、確かな現場力を徹底し、お客様・協力会社・働く仲間のすべてが誇れる会社づくりを続けています。

挑戦を恐れず、新しい価値を創り続ける。それが(株)KAMBOです。

KAMBOの特徴・強み

■動きやすさを重視した制服

警備業界にありがちな古い印象や無機質なイメージを一新し、清潔感・統一感・現代性を備えた制服を採用することで、隊員のモチベーション向上につなげています。

■“誰でもできる”ではなく“誰でも同じ品質”になる育成カリキュラム

「最新DVD×内容と連動した独自資料×キャリア18年の指導者による直接指導」を組み合わせ、机上の知識だけではない、現場感覚を伴った指導を実現しています。

■社内平均年齢31.2歳！若年層中心の人員構成を実現

高齢化が進む警備業界の中で、20代前半から30歳前後の人材が現場の中核を担う、若さ溢れる組織構成を実現しています。

照会先

株式会社 KAMBO
代表取締役　神原 佑基
TEL　044-322-0862
FAX　044-322-0863
E-mail　kambo.company@gmail.com

TikTok

@KAMBO_INC
Instagram

掲載ご希望の方は企画広報部 TEL 044-211-4112 まで、ご連絡ください。










中華ビストロ 五廻（ごかい） ［食品部会］

食文化の伝承+地域活性化+未知なる発展

多摩区

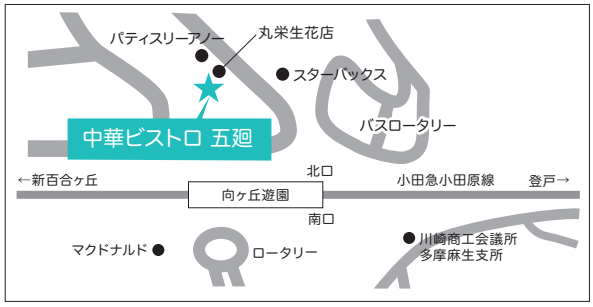
多摩区登戸で、創業3年目となるこだわり食材を使った少し変わったおばんざい中華と珍しいお酒を楽しめるお店です！

急行停車駅である向ヶ丘遊園駅北口徒歩1分という立地で、地域の方だけでなく、小田急線沿線の方達にもご利用いただいており、発展著しいこの地域で、店主が今までに繋がった生産者から届くこだわりの食材、調味料、お酒などを、中華料理のフィルターを通してお客様に楽しんでいただいております！

歴史やアイデアが詰め込まれた日本の素晴らしい食材やドリンクをお伝えする場であったり、食にまつわる方達とのコラボイベント、街のイベントに参加したり、自分たちで立ち上げたりなど、飲食店という枠にとらわれず、食文化の伝承や地域活性化、そこから生まれるたくさんの繋がりによって未知なる発展に寄与できるお店を目指しております！

ご予約 店舗詳細（HP）

最新情報（Instagram）



照会先

中華ビストロ　五廻～GOKAI～
店主（代表）　高橋 正人
〒214-0014 多摩区登戸2089 Grande Amore+ 5階
TEL　050-1721-5550
営業時間　Lunch 11:30-14:30 (L.O 14:00)　※火・水・木のランチは予約のみ
Dinner 18:00-22:00 (L.O 21:00)
予約受付　予約フォームまたは電話（15時～17時半頃が通話しやすい時間帯）。
定休日　毎週日曜日 + 不定休
URL　https://go-kai.jp/

このコーナーは会員の皆様にご利用いただくページです。



「100 億円宣言」で成長を描く

中小企業診断士・当所専門相談員　滝沢 典之

令和8年8月、川崎市内企業A社が「100 億円宣言」を行いました。

「100 億円宣言」とは、中小企業が売上高100億円を目指して成長戦略を宣言し、支援を受けながら挑戦するプロジェクトです。中小企業が自ら「売上高 100 億円」という野心的な目標を掲げ、実現に向けた取り組みを宣言する制度です。この宣言を通じて、企業は成長意欲を明確化し、経営者ネットワークや支援策を活用しながら飛躍的な成長を目指します。

◆対象企業：売上高が 10 億円以上 100 億円未満の中小企業

◆メリット：

1. 補助金申請資格の取得

・中小企業成長加速化補助金：売上拡大、新規市場開拓、設備投資、DX 推進など成長を加速する事業を支援。申請条件の一つとして「100 億宣言」の実施が必要。

・事業承継・M&A 補助金（専門家活用枠）：「100 億企業特例」対象となり、補助上限額が最大 2,000 万円に拡大。

・大規模成長投資補助金：100 億宣言企業向けに約 1,000 億円規模の予算確保。最低投資額 15 億円、補助上限 50 億円。

2. 税制優遇（中小企業経営強化税制・E 類型）

経営力向上計画認定により、対象設備の即時償却または取得価額の税額控除が可能。建物や附属設備も対象となり、賃上げ水準に応じて特別償却率や控除率が向上します。

3. 経営者ネットワーク参加

同目標を持つ経営者と交流できる「100 億企業創出シンポジウム」や地域版ネットワークイベントに参加可能となり、他社との交流や課題解決のヒントを得られます。

4. ブランド力・知名度向上

公式ロゴマークを使用でき、名刺や Web サイト等で成長意欲をアピールできます。また「100 億企業成長ポータル」に掲載され、取引先や顧客への PR 効果があります。

上記のように「100 億宣言」は単なる目標表明ではなく、資金支援・税制優遇・人脈形成・ブランド強化という複合的なメリットを提供する制度です。売上高 100 億円を目指す企業にとって、成長加速の強力な後押しとなります。

宣言企業数は、令和8年8月現在で全国 3,497 社、神奈川県 127 社。県内業種別内訳は、製造：51 社、建設：16 社、卸売：14 社、小売：5 社、宿泊・飲食サービス：9社となっています。

A社の社長曰く「お客様（半導体関連企業）からのご要望に応えるため、生産設備の増強、生産体制の再構築により、受注額・生産額・売上高を飛躍的な伸長させるため、『100 億円宣言』で成長へのスタート切りました。」とのこと。

皆様もチャレンジしてみてはいかがでしょうか。

あなたの企業をサポートします！

経営相談のご案内［経営相談のご案内］

当所経営指導員や専門相談員（弁護士・税理士・中小企業診断士他）が、経営に関する悩み・ご相談にお応えします。お近くの本部・支所までお気軽にご相談ください！

このコーナーは、「儲かる！商売に役立つ　ワンポイント」と題し、商売に役立つヒント、便利な情報・制度などをご紹介してまいります。日々のご商売に、ぜひお役立てください。

中小企業のための ＤＸ事例

PwC コンサルティング合同会社　PwC Intelligence シニアマネージャー　大川 真史

３K＋ＫＫＤ脱却から始まる工園DX

今回は、データと自動化で鋳造現場を安全で快適な標準作業へと変えた事例です。岐阜県の鍋屋バイテック会社は、1560 年創業の、ねじや工場設備用部品を製造する、機械要素部品の専門メーカーです。同社は、工場にも公園のような快適さを求め、工場を「工園」と呼んでいます。同社は、その理念を形にした鋳造拠点として、2015 年に美濃工園の操業を開始しました。

改革の出発点は、３K（きつい、汚い、危険）とＫＫＤ（勘、経験、度胸）からの脱却でした。操業当初は、生産計画を表計算ソフトで組み、注湯（溶かした金属を鋳型に流し込む作業）や搬送、日報作成も人手に依存していました。しかし、多様な社員が働き、休暇や育児休業を取りやすい職場にするためには、特定の熟練者や個人の体力に頼らずに生産できる仕組みが欠かせません。そこで自動注湯や自動搬送、マニピュレーターを導入し、溶湯（溶かして液状になった金属）に近づく作業や重労働を減らしました。また、作業指示を写真や画面で示し、誰でも安全に同じ手順で作業できるようにしました。作業開始はバーコードで記録し、終了は設備側で自動処理します。計画と実績を蓄積し、次の改善に生かしています。

ただし、安全性を高めるだけでは、多品種少量生産を安定させられません。美濃工園では、プーリー（滑車）を中心に約 3500 種類を生産し、複数の型を組み合わせながら、1日に約 30 回も段取りを変えます。材質や設備、冷却条件まで考慮して生産順序を決めるため、個人の経験だけでは対応しきれません。そこで、生産スケジューラが型の組み合わせと順序を自動で決め、不良が出た組み合わせもデータとして残します。さらに、設計から型作成、鋳造、加工、検査まで３Dデータをつなぎ、過去の経験を次の判断に生かしています。

こうした仕組みを支えるのが、「必要な物は自分たちでつくる文化」です。社内で機械設計やシステム構築を担う人材が、現場の課題を踏まえて設備や監視の仕組みをつくり、改善を重ねます。そのため、稼働後に見つかった課題にも素早く対応できます。設備の電流値やオイル漏れを常時監視し、毎日の清掃と月1回の停止保全を続けることも、安定稼働を支えています。

同社にとってDXは、先端技術の導入そのものが目的ではありません。DXとは、安全な標準作業、データに基づく生産計画、デジタル改善の内製化など、皆で品質と生産を守る職場をつくるための取り組みのことです。現場課題を起点に、仕組みを育て続ける姿勢が参考になります。（この事例は筆者取材時のものであり、現在では異なる場合があります）

広告募集中

トレンド通信

地域経済アナリスト／コンサルタント　渡辺 和博

長くなる夏をビジネスチャンスに変えるには

先日、「日本ソーメン学会」の第1回研究発表会に参加してきました。ラーメンやそばに比べると、いまひとつ存在感が薄い「そうめん」について、その魅力を考えて発信していこうという趣旨で、昨年設立された新しい学会です。

そうめん研究家のソーメン二郎氏から、基調講演で次のようなお話がありました。地球温暖化により日本の夏は早く始まり、長く続くようになっており、それに伴ってスーパーの店頭では、そばやそうめん、冷や麦など、冷やし麺の特設売り場が置かれることが増えました。その期間も長くなり、それと同時に販売される商品の種類も多様になる傾向にあるとのことでした。

確かに最近こうした季節物コーナーで、乾麺が売られているのが目につきます。そのコーナーでは、冬には鍋のスープなどが売られます。売り場が夏向けになるのは、以前は7～8月だったものが、5月から30度を超える日が出現するようになってきているため、近年は5月くらいからと長期化しています。基調講演では気温が25度を超えると、冷やし麺の売り上げが伸びる傾向があることにも触れられていました。

気候変動による夏季の長期化に関して、例えば日本酒の分野では、この10数年で夏に出荷される「夏酒」というカテゴリーが生まれました。日本酒づくりは本来、米の収穫が終わった秋以降が中心で、1年分を冬の間に仕込み、早春から春にかけて新酒や春酒（うすにごりなど）を出荷し、夏の間に熟成させたものを秋酒（ひやおろしや秋あがり）として出荷していました。かつて夏は空白の期間だったのです。ところが製造技術や冷蔵・貯蔵技術の進歩により、夏に日本酒を出荷することが可能になりました。酒蔵にとっては、秋以降の酒米の仕入れの前に売り上げを立てたい、という資金繰り面での動機もありました。

夏に飲んでもらうために、すっきりとした味わいの吟醸酒を「夏吟」という名前で出したり、氷を入れる、炭酸水で割るといった飲み方を提唱したりといった、販売面での努力や企画提案も業界全体で行っています。従来は谷間の季節だった夏に新しい市場ができました。

温暖化による夏季の長期化は、衣食住に加え、働き方や遊び方などのさまざまな切り口のビジネスに「変化」を強いています。これまでの売り方や商品にこだわっていては、この変化に対応できません。温暖化は年ごとに多少の変動はあっても、長期的に後戻りはしないと考えた方が良いと思います。

美容業界の「冷やしシャンプー」や、飲食業の「冷やしラーメン」など、以前はなかった商品やサービスが生まれています。そうめんだけでなく、山形の「だし（夏野菜を香味野菜とともにだしであえたもの）」や宮崎の「冷や汁」などの郷土料理にも注目が集まるでしょう。

変化は新しいニーズを生み、それは変わることを恐れない人たちにとってはチャンスになります。ただ、対応するためにどんな技術や工夫を取り入れるべきか、冷静に見極めつつ向き合う必要がありそうです。

水玉の女王と漆黒の城 芸術と美食の信州松本

松本市美術館、そば祭り、酒蔵巡り 他

長野県
松本市









美術館のエントランスに咲き誇る、巨大な花のオブジェ。鮮やかな水玉に彩られた《幻の華》は、圧倒的な生命力に満ちあふれています。芸術息づく文化都市・松本は、先日惜しまれながら逝去された、世界的芸術家・草間彌生氏の故郷。秋晴れの空には北アルプス、色づく木々越しに漆黒の松本城。信州にもっとも美味しく、美しい季節が訪れました。

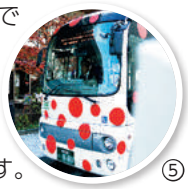
今回のぶらり旅は、長野県松本市へ。草間彌生氏の作品を常設展示する松本市美術館を中心に、国宝松本城、信州・松本そば祭り、酒蔵やワイナリーなど、芸術と歴史、美食に彩られた城下町を巡りました。

松本市出身の草間彌生氏は、世界を舞台に活躍した日本を代表する芸術家です。縁の深い松本市美術館では、初期作品から水玉や網目をモチーフにした代表的作品まで、氏の創作世界を通年展示で楽しめます。

現存12天守・国宝5城の一つ、松本城。黒漆塗りの下見板が陽光を受けて輝く、文字通りの「漆黒の城」です。戦国時代に築かれた大天守や乾小天守には、戦う城としての無骨さが残る一方、泰平の世に増築された月見櫓は優雅そのもの。異なる時代の建築が一体となった連結複合式天守は、松本城ならではの見どころです。天守内部にも入場可能。急な階段や太い柱、鉄砲狭間など、本物の城郭建築をぜひ体感してください。

10月の三連休には、松本城公園で「信州・松本そば祭り」が開催されます。松本産の蕎麦粉を使ったざる蕎麦、とうじ蕎麦※、くるみ蕎麦など、信州自慢の味が集合。更に日本全国から、ご当地蕎麦も参加します。蕎麦打ち実演などのイベントも予定されています。お城を眺めながら味わう、打ちたての蕎麦は格別です。

名水の町・松本では、お酒巡りも楽しみの一つです。中心地近くだけでも善哉(よいかな)酒造、山辺ワイナリーと本格的な酒造が揃います。信州の豊かな自然が育んだ日本酒とワイン。夜の城下町散策もおすすめです。





●アクセス 【自動車】東名高速→圏央道→中央道→長野道→松本IC 【電車】川崎駅→東京駅→JR北陸新幹線→長野駅→JRしなの→松本駅 【高速バス】バスタ新宿→松本バスターミナル

●キャプション ①:松本美術館と草間彌生氏の大作「幻の華」 ②:紅葉と水鏡の松本城 ③:善哉酒造と山辺ワイナリー ④:美しい信州そばと「とうじ蕎麦」 ⑤:市内を走る、草間彌生氏デザインの水玉路線バス。(松本市観光情報センターTEL:0263-39-7176)

※**とうじ蕎麦**:冷水で締めた蕎麦を小ぶりな「とうじ籠」に入れ、山菜やきのこ入りの熱いつゆにサッとくぐらせて味わう、寒い信州ならではの郷土料理。「とうじ」は蕎麦を湯に「投じる」ことに由来すると言われる。

審美巡礼(しんびじゅんれい)(解説:池田 まゆみ 北澤美術館 主席学芸員)、かわさき発ぶらり旅(文・撮影:成瀬大志)

提供:株式会社アサヒプリンティング